

“Lagar Museu” de Borba



“Lagar Museu” de Borba

Borba é uma cidade que fica no Alentejo.

Toda esta região é conhecida pela produção de azeite e vinho.

O Lagar Museu de Borba é um espaço onde podemos ver as máquinas utilizadas na produção de azeite no início do século XX (20). Além das máquinas são mostradas fotografias desta atividade agrícola.

As origens do azeite

A oliveira, a árvore que dá as azeitonas para fazer azeite, é uma árvore que existe há muito tempo. Já existia na Mesopotâmia no ano 3 mil Antes de Cristo!

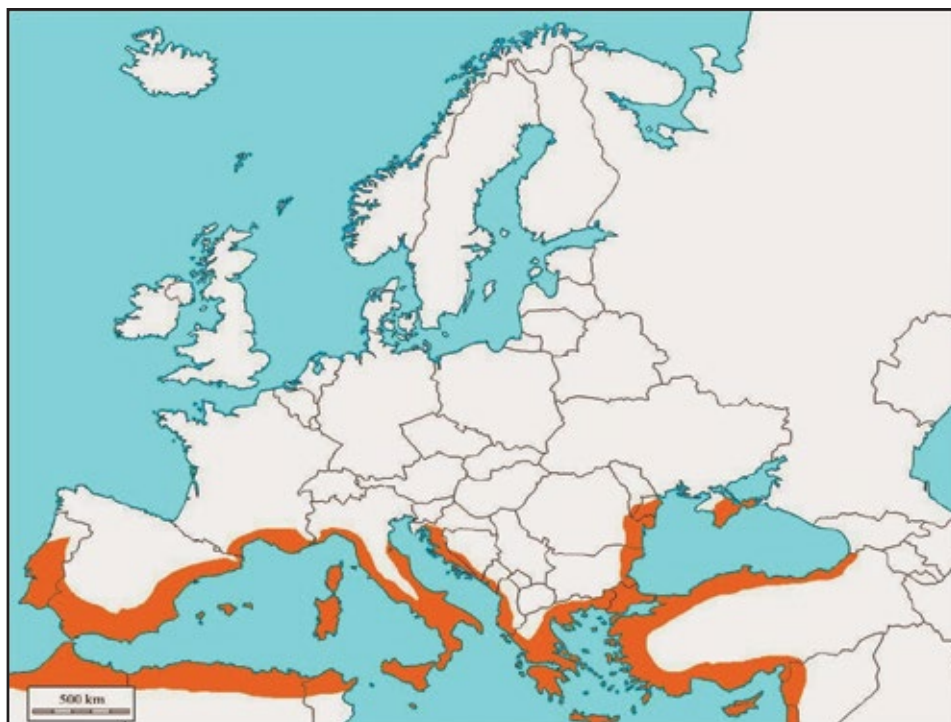


Campo de oliveiras

(© www.infoescola.com)

A sua plantação foi crescendo, até que chegou à Europa mediterrânica através dos fenícios e dos gregos, dois povos do antigamente.

A Europa mediterrânea é a zona mais a sul do continente europeu. Corresponde aos países que estão junto ao Mar Mediterrâneo, tais como, Portugal, Espanha, Itália, Grécia e Turquia.



Limites da "Europa Mediterrânea"

(© Blogue Cartina Geográfica Mondo)

Hoje, quando pensamos em azeite, pensamos num tempero para a comida. Mas os gregos e os romanos, grandes produtores de azeite, usavam-no, por exemplo, como medicamento, perfume, combustível para iluminação e impermeabilizante (para não deixa passar a água).

Os árabes, um povo que apareceu depois, melhoraram as técnicas de tirar o azeite da azeitona. Na língua árabe a palavra azeite - "al-zait" - significa sumo da azeitona!

Da azeitona ao azeite

Como vimos, o azeite vem de um fruto - a azeitona, que como tantos outros frutos nasce numa árvore.



Ramo de oliveira com azeitonas

(© www.portugalnummapa.com)

A apanha da azeitona acontece entre outubro e novembro. No início, o fruto era apanhado à mão, mas não um a um! Usava-se uma vara (pau) para bater na árvore e fazer cair as azeitonas.

As azeitonas caíam numa rede que tinha sido espalhada debaixo da árvore.

Hoje em dia a apanha da azeitona já é feita com máquinas.

As folhas e os ramos são separados das azeitonas apanhadas. Já limpas, as azeitonas são deitadas em grandes sacos que vão ser levados para os lagares.

O lagar é um edifício onde se faz a transformação da azeitona em azeite.

Os sacos eram transportados por animais, como o burro e cavalo, ou iam em carroças.

Chegando ao lagar, a azeitona é pesada e lavada.

Depois, uma pedra gigante e muito pesada - a mó, tritura (mói) a azeitona até que ela fique uma espécie de pasta.



Mó

(© C. M. Borba)

Essa pasta de azeitona é depois prensada (esmagada com muita, muita força) para libertar os líquidos da azeitona. Ao mesmo tempo a pasta era filtrada, para separar esses líquidos dos restos sólidos, como peles e caroços.



Prensadora
(© C. M. Borba)

A fase seguinte é a decantação, para separar o azeite da água. Como a água é mais pesada que o azeite, ela vai acabar por se acumular no fundo do tanque de decantação.

Quando chegar a casa faça a experiência e vai ver que o azeite e a água não se misturam!



Mistura de água e azeite

(© blogdobarreto.com.br)

Uma vez separados, o azeite é deitado nas talhas, uma espécie de jarro.



Talha de Barro

(© entretejodiana.blog)

O azeite está finalmente pronto para ser vendido e usado!

Por volta de 1880 Portugal enfrenta uma crise agrícola que atingiu a produção de vinho, cereais e azeite.

Foi neste contexto de crise que um grupo de lavradores de Évora, uma cidade próxima de Borba, se uniu para melhorar a qualidade do azeite local e aumentar o seu valor no mercado.

Para isso mandaram vir um especialista de Itália. Este mestre, com a equipa que o acompanhou, ensinou os portugueses a produzir azeite à maneira italiana.

O azeite italiano tinha grande fama!

A diferença estava na forma como a pasta de azeitona era prensada: a frio (prensa de seiras ou capachos) e a quente (prensa de cinchos).

Foi assim que nasceu um tipo de lagar que misturava características portuguesas e italianas. Este novo tipo de lagar ficou com o nome do mestre italiano - Veraci.

Nestes lagares, em vez de máquinas de madeira que funcionavam com a força animal ou mesmo do homem, os equipamentos passaram a ser movidos a vapor.

O vapor de água era gerado numa caldeira (reservatório de água) e alimentava as máquinas através de um sistema de correias.

Este equipamento industrial a vapor permitia produzir um azeite com mais qualidade de forma mais barata!

O lagar Veraci surgiu em Borba em 1915, combinando maquinaria alemã e portuguesa.

A novidade que este lagar representava levou a que fosse instalado numa das principais ruas de Borba.

Até as grandes janelas do edifício foram pensadas de propósito para que as pessoas que passavam na rua pudessem ver a maquinaria e o processo de produção de azeite.

Os lagares trabalhavam entre novembro e janeiro, às vezes, em anos excepcionais, podiam funcionar até finais de fevereiro.

A utilização dos lagares era gratuita, mas em troca da utilização do espaço os produtores davam 10% do azeite produzido ao dono do lagar.

Como dissemos no início, Borba e a região do Alentejo produzem vinho muito bom, mas essa história fica para outra altura!



Portugal
**INOVAÇÃO
SOCIAL**

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu